ANGABE UM BIS ZU EINEM GEWISSEN GRADE VERDORBNES...

Carl Gottlieb Ludwig

Digitized by Google

St. Gall. S. 265.

60164

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

ANGABE

um bis zu einem gewiſſen Grade verdorbnes Getreide unſchädlich und Brod auch von andern

ERDPRODUCTEN

ALS KORN ZU MACHEN;

KORN UND MEHL

AUF ZU BEWAHREN;

Krankheiten in Kriegs und theuern Zeiten deren Urſprung im Mangel und den Folgen ſolcher Zeiten zu ſuchen ſind, zu entfernen und ſich darinnen zu behelfen.

VOM BURGER

CARL GOTTLIEB LUDWIG.

AMSTERDAM, bei

JOANNES ROELOF POSTER,
und in allen Buchhandlungen.

1795.

Königliche Bibliothek z. s. Stuttgart.

Digitized by Google

Digitized by Google

Es iſt immer beſſer, früher als ſpäter, auf Mittel zu denken um etwaigen Mangel an Lebensmitteln ab- oder ſich in theuern Zeiten zu behelfen. Es *iſt ſelbſt* beſſer ſcheinbaren Mangel durch zu bewürkenden Zufluſs zu vermindern, als den wahren Mangel unabgeholfen zu laſſen. Kann ſeiner nun aber auf eine ſchickliche Art nicht ſo eilig und gänzlich vorgebeugt werden, wie zu wünſchen ſtünde, ſo muſs man ſein Auge auf dasjenige werfen was noch da iſt, und es einzutheilen und zu erhalten ſuchen.

Gut angewandte Mittel können nun manches ſchon halb verdorbne, was in Zeiten des Ueberfluſſes oft verachtet wurde verbeſſern, es gut und zum genieſſen unſchädlich machen, andere Mittel lehren uns alle Arten Speiſen zu längern Gebrauch aufbewahren und gut erhalten, ſparſame Eintheilung trägt nicht wenig dazu bei, alle Vorräthe dauernder zu machen und Noth und Erfindungskraft lehrt manches verſuchen und etwas anders als das Gewohnte gebrauchen und damit zufrieden ſeyn.

Digitized by Google

Brod iſt nun aber einmal der Mittelpunkt um welchen alle unſre Wünſche, in hinſicht der Lebensmittel, ſich hauptſächlich in dieſer Erdgegend drehen! Brod wünſcht ſich der Arme und Reiche, es iſt die nahrhafteſte, geſündeſte Speiſe die unſern Mägen am beſten bekommt, mancher begnügt ſich daran, weil ihm das Kochen zu weitläuftig oder andere Speiſen mit ihrer Zurichtung zu koſtbar ſind, Brod wird der Aermſte täglich zu eſſen nie überdrüſſig und freut ſich dieſer Gabe oft mehr als wie der Reiche über ſeine gefüllte Schüſſeln; und wenn's gleich ſelbſt noch in Europa Völcker gibt die kein Brod eſſen weil ſie's nicht kennen, folglich auch kein Verlangen darnach haben, ſo hat's doch Gewohnheit bei uns unentbehrlich gemacht!

Ehe nun in ſolchen Zeiten wie jezt ſelbſt bei der gröſten Sorgfalt, Zufuhr und Ueberfluſs in unſer Land und in die benachbarten jezt mit uns verbundenen Staaten kommen und ſich ſo wohlfeilere Preiſe verbreiten und dem Mangel durchgehends weſentlich abgeholfen werden kann, ſteht's wie in theuern und mangelhaften Zeiten ſtets geſchieht, zu befürchten daſs alte über die Zeit oder in dazu unſchiklichen Magazinen gelegne und beſchädigte Kornvorräthe, zu wohlfeilern als gewöhnlichen Preiſen losgeſchlagen, von gewiſſenloſen Müllern vermalen, eben ſolchen Beckern verbacken oder von Unverſtändigen eben deswegen gekauft oder zu Speiſen verbraucht werden könnten was, wenn's

Digitized by Google

ganz verdorben, und keine Hülfsmittel mehr anzuwenden ſind, oder wenn man aus Unwiſſenheit nicht die in ſolchen Fällen höchſt nöthige, noch möglichſt anwendbare Gegenmittel brauchen ſollte, nichts anders, als ſogar oft höchſt gefährliche Krankheiten unter den Menſchen veranlaſſen könnten, wenn nicht zweck und pflichtmäſige Maasregelen genommen, und auf die pünktlichſte Ausübung geachtet würde.

Aeltere Zeiten, frühere Kriege und damit verknüpfte Theurung liefern uns traurige Beweiſe ſchrecklicher Folgen auf, die vom Getraidemangel und noch mehr von gewiſſenloſen Leuten entſtanden ſind, wo Kornaufhäuſer dieſe Zeit nuzten, ihre halbverdorbne Vorräthe loszuſchlagen; wo man in Mühlen und beim Backen feinen weiſen Sand unter Mehl und Brod miſchte, um ſo das Gewicht herauszubringen; wo man (freilich wie bei nur ſchlechten abgeſonderten Leuten jeden ſtandes) ſich mehrerer unerlaubter Dinge bediente, die uns zu aller Aufmerkſamkeit auffordern müſſen, um allen unglücklichen Zufällen vorzubeugen, eh' irgend ein unglückliches Beiſpiel in unſerer Mitte, uns zur nöthigen Vorſicht auffordre, wenn ſie, ach leider! das ſchon geſchehene Unglück nicht mehr gut zu machen vermag!

Brauchte Amſterdam nur allein für ſich zu ſorgen, ſo wären Vorſicht und die hierbei begleiteten Vorſchläge zu einigen Verbeſſerungen und die Nutz-

Anwendung des ein und andern vielleicht weniger nötig, aber noch mahlt ſich mir der Zuſtand einiger unſerer Provinzen und vorzüglich der benachbarten, jezt eine Sache mit uns mehr oder weniger ausmachenden Bewohner, lebendig vor Augen, für dieſe ſchreibe ich vorzüglich, für Amſterdam nicht minder (daher mein Schreiben vom zweiten Merz an den Gemeinde-Rath zu Amſterdam) und hoffe ihr Elend bald gemildert und wo möglich ganz abgeholfen zu ſehen, und wünſche, daſs ſich Iemand finden möge der ihnen vorläufig dieſe, mit noch andern nüzlich anwendbaren Vorſchlägen verbundne Berichte, in Hollaendiſcher ſprache bekannt mache und angewendet werden könne was Zeit, Umſtände und Gelegenheit hie und da erfordern.

Und wiewohl es ſeyn kann, daſs hier wenig oder kein Vorrath von verdorbnen Korn ſey; obgleich zu denken ſteht, daſs von guten Bürgern auch nur gute Waare verkauft wird, ſo iſt 's dennoch unumgänglich nötig darauf zu ſehen daſs die Müller kein anders als geſundes Korn vermalen und die Becker kein ander als gutes Mehl verarbeiten und daſs auch zu andern häuslichen Gebrauch an Unverſtändige und Unwiſſende nur unverdorbnes Korn und Mehl verkauft wird, um allen etwa entſtehenden übern Folgen und Krankheiten zuvorzukommen.

Damit jedoch kein Korn ausgeſchoſſen werde, welches noch zu verbeſſern und Gebrauch un-

Digitized by Google

ſchädlich gemacht werden, und durch Verbeſſerung den Mangel vermindern könnte, ſo theile ich hiebei einige Vorſchläge mit, wie man bei gewiſſen Fällen bis zu einem gewiſſen Grade verdorbnes Korn, zum Genuſs in Brod oder Speiſen unſchädlich machen kann.

Die Art der Verderbniſs und der Fälle beim Korn ſind nun ſehr verſchieden, für viele ſind noch gar keine Mittel offenbar bekannt, und es wäre zu wünſchen daſs man ſich bemühte ſie ausfindig zu machen oder wenn einzelne Perſohnen etwas wüſsten, ſie zur Mittheilung und nötigenfalls durch Praemien zum Gemeinnutz aufzufordern, welches beſſer wäre als Praemien auf irgend einen ſchönen Lateiniſchen oder Hollaendiſchen Vers, oder auf Dinge zu legen, die in die vergeſsne Zeiten gehören oder uns Layen ſtets unentſchieden bleiben werden und dem Allgemeinen keinen Nutzen bringen können. Andere ſind in Länder, wo Oeconomie und Landbau zu einen hohen Grad durch Aufmunterung und Unterſtützung oder Lieblingshang emporgeſtiegen ſind, mehr oder weniger bekannt. Alle Fälle aber welche hier in einem Lande, welches gröſtentheils von Ausländiſcher Zufuhr beſteht ſtatt finden können und mir bekannt ſind, will ich nach einiger Ordnung hier anführen.

Den Folgen BRANDIGTEN WAITZENS für die nächſte Ernde kan man bekanntlich entgehn, wenn man den Weitzen nach dem Einfahren ſogleich ausdriſcht,

Digitized by Google

ihn dünn überm Boden hin ſchüttet und oft wendet, damit er vor den Säen erſt recht aus trockne! oder wenn man jährigen ſaamen ſäet. Auch wird der Saame gut und verliert die Kraft zum Forterben, wenn man in einen Kübel einige Hände ungelöſchten Kalks thut und ein Sieb mit etwas Saamenwaitzen in das Kalkwaſſer ſo lange hält, bis der Waitzen davon naſs iſt. Darauf ſchüttet man ihm zum trocknen aus und ſäet ihn. Sehr BRANDIGER WAITZEN muſs nun, wenn er verbacken oder ſonſt verbraucht werden, und der Geſundheit nicht ſchaden ſoll, zwar nicht in Kalkwaſſer denn dis geht nur den Saamen an, ſondern zuvor in reinen Waſſer ſorgfältig gewaſchen und gereinigt werden.

FEUCHT EINGEÄRNDETES oder AUSGESCHIFTES KORN muſs man nicht eher als wenn's hinlänglich ausgetrocknet iſt, backen. Bei guten trocknen Wetter kan man das Korndörren auf gelüfteten wohlgelegnen Böden vornehmen, es muſs aber dünn ausgebreitet, öfters und nötigenfalls nach Verhältniſs des Wetters und der geſchwinden Trocknung täglich verſchiednemal umgewand, untereinander geſchaufelt und dann wieder zum Trocknen ausgebreitet werden. Bei kalten und feuchten Wetter muſs aber mit dem Trocknen keinesweges gezögert, ſondern es auf eine andre Art bewerkſtelligt werden. Dies könnte am beſten in mäſigen, durch Oefen gleich erwärmter Zimmer geſchehen, indem das Getreide ebenfalls dünn ausgebreitet und öfters

Digitized by Google

umgeschaufelt wird, im andern Falle kann 's aber auch bei einem gelinden, diesem Gegenstande angemessenen Feuer auf einer Malzdarre wie sich die Brauer bedienen, langsam getrocknet werden. Das Mehl muss dann an einem lüftigen Orte verwahrt und vor dem Verbacken nochmals recht am Ofen getrocknet werden. Noch besser und unschädlicher wird's, wenn man nun noch um die Hälfte jähriges oder ein Drittel gutes Gerstenmehl untermischt! Zum Einmachen muss man weniger Wasser *wie bei gutem mehle* nehmen: gut ist's wenn's etwas stark eingesäuret wird, was überhaupt jedem gesündern Brode zu empfehlen ist und wenn aufm Scheffel Mehl ungefähr vier oder fünf Hände trocknes Salz eingemengt werden, weil Salz die Verdauung und die Vertheilung der milchigten Theile der Speisen im Körper, folglich auch die Gesundheit befördert. Sodann deckt man den Teig wohl zu und lässt ihn an der Wärme gehörig gähren. Zum Kneten muss man recht trocknes Mehl nehmen, auch muss der Teig tüchtig durchgearbeitet werden, bis er ganz steif wird und ehe man damit im Ofen eilt, muss er vorher wohl aufgehn, denn das Brod sezt sonst zu schnell eine harte Rinde, dünstet nicht genug Feuchtigkeit weg und bleibt sitzen.

ZU FRISCHES, NICHT RECHT AUSGETROCKNETES und ZU EILIG VERLADNES KORN, ist denselben Gesetzen zur Verbesserung und zum Trocknen unterworfen.

Hat es ſich aber gar auf langen Reiſen und bei heiſen Tagen durch's feſt auf einander liegen erhizt, ſo muſs bei Ankunft der Schiffe das Ausladen ſogleich bewerkſtelligt, durch's hin und her ſchaufeln brav gelüftet und dieſelben Maasregeln es zu trocknen angewendet werden. Und ehe dies nicht hinlänglich geſchehen iſt, muſs es durchaus nicht verbacken werden, es könnten ſonſt gefährliche Krankheiten daraus entſtehen. Hernachmals muſs es brav durchgewaſchen, umgerührt, geläubert, von neuen getroknet, und alles wirklich verdorbne, manchmal gar ſtinkende herausgeworfen und gar nicht gebraucht werden. Denn durch brennende Sonnenhizze und langen Reiſen entſtehn in jungen, oft nur halbgetrockneten und doch verladnen Korn, gewaltige Gährungen, die Verweſung und Würmer erzeugen und deſſen Gebrauch der Geſundheit allernachtheiligſt ſein würde.

Wer AUSGEWACHSENES KORN verbacken muſs, der nehme eine handvoll reingeſiebter Aſche, binde ſie in ein leinenes Tuch und lege ſie in das zum einſäuren zu erwärmende Waſſer. Iſt das Waſſer heiſs genug, ſo nimmt man die Aſche heraus, gieſst etliche gläſer Brandewein hinzu und macht es ſo wie eben beſchrieben worden. Ein wenig Salz und Kümmel darunter macht es auch geſünder und weniger blähend.

UNREIFES KORN iſt ſchwer zu malen und gibt ein klebrichtes Mehl. Der Teig bleib flüſſig, geht

nicht recht auf und bäckt sich nicht gehörig aus, so dass das Brod wasserstreifig wird. Solches Brod zu geniessen ist ungesund und wenn sich bei einem starken Magen eben nicht in den ersten Wochen die Folgen zeigen, so kommen die Wehen dennoch nach. Denn es ist unkräftig, schwer zu verdauen, blähet den Leib auf, lässt im Magen und in den Gedärmen einen Kleister zurück und gibt ein träges schleimichtes Blut woher Magendrücken Leibweh, Verstopfungen und zuletzt langweilige Fieber entstehen. *Kindern ist's am schädlichsten.*

Das sogenannte MUTTERKORN, APFERKORN, KORNZAPFEN entsteht aus verdorbnen Rogkenkörnern, wenn darinnen von vieler Nässe und Kälte die Milch verfault. Dann wachsen kleine schwarzbläulichte spizzige Schwaemme heraus, welche wie Zapfen aussehen. Das Mehl davon wird braunblau und riecht übel. Der davon gemachte Brodteig zerfliesst und das gebackene Brod zerfällt in Klumpen Schweine, Hühner, Gänse, Endten und Fliegen sterben von dem Wasser, worinne Mutterkorn gewaschen worden ist und wenn die Menschen etwas viel davon essen, so verfallen sie in eine sehr schlimme Krankheit, welche die Griebelkrankheit heisst. Diese herschte in 1741. in der Neumark-Brandenburg. Die Kranken bekamen erst Eckel, Erbrechen, Magenweh und Bauchschmerzen und dann ein besonderes Griebeln in der Haut, von heftigen Verzuckungen gefolgt. Dann wurden sie

Digitized by Google

dumm und redeten irre, sie spürten einen Heisshunger und bekamen einen Durchlauf in welchem Würmer abgingen. Manchen fielen die Zähne aus oder sie bekamen häufige und gefährliche Geschwüre. Und an dieser Krankheit die alleine durch das viele im Brod gegessnen Mutterkorns entstanden war, mussten viele Leute sterben. In feuchten Gegenden wo viel Mutterkorn wächst, bemerkt man an den Einwohnern fast alle aufgeschwollene oder dicke Bäuche und sie haben wenig Kräfte in den Gliedern. Das Korn muss daher, ehe is in die Mühle geschikt wird, tüchtig gewaschen und im Troge umgerührt werden, damit solch böses Korn oben schwimme und auf solche Art gänzlich herausgeschafft und vom Bessern abgesondert werden kann.

Kein Müller sollte daher Korn auf die Mühle schütten, was der Gesundheit schädlich oder nicht gehörig gereinigt wäre, sondern er sollte vielmehr den Bringer dazu anhalten es zu thun und es nicht eher vermalen, als bis es geschehen ist. Noch muss kein Korn zur Speise bestimmt, auf nicht gehörig geschärfte oder auf zu weiche oder auf eben erst geschärfte Mühlsteine geschüttet werden, damit sich kein Sand einmische, da weil der Müller solche Fälle verhüten, auch nichts zu seiner Vertheidigung in dieser Sache dienen kann, und viele durch den Genuss solchen Brods, ohne zu wissen wie? um ihre Gesundheit kommen.

Digitized by Google

Wenn nun feuchtes oder anderes, benannten oder nicht benannten Zufällen ausgeſeztes Korn, auf Böden die zuweilen ebenfalls nicht recht trocken, lüftig und rein ſind, aufgeſchüttet wird, ſo entſtehn allerlei Ungeziefer und Kornkrankheiten.

In Ländern wo der Staat vorzüglich Sorge trägt, dem Lande bei etwa unvorhergeſehenen Korn mangel und theurung Brod zu mäſigen Preiſen zu verſchaffen ſind für Landesrechnung Kornmagazine angelegt. Dieſes ſind, weil ſie einzig zum behuf gebaut *ſind das Korn* auf viele Jahre gut und unſchädlich zu erhalten, *regulaire* auf Anhöhen erbaute ſo eingerichtete gebäude, daſs ſie Stürmen, Regen und andern Wetter-einflüſſen trotz bieten und zugleich nach der Windſeiten gelüftet oder nach Erforderniſs geſchloſſen werden können. Wenn nun geſundes, gutes und troknes Getreide auf eben ſo trocknen, reinen und lüftigen Boden aufgelegt und dieſes Korn noch überdiſs oft und nach Erforderniſs des Wetters mehrmals und öfterer gewendet, hin und hergeſchaufelt und dann noch immer das Aelteſte wieder davon zuerſt verkauft, und alle nötige Vorſicht gebraucht wird, ſo wird ſich's weit länger erhalten und man hat keine Gefahr dabei es zu gebrauchen, da ſich nicht leicht im trocknen Korn was in höchſten Grade reinlich gehaltnen und in lüftigen Magazinen oder Oertern liegt, Würmer einniſten werden. In der *Schweitz* halten die Landes-getreide-Magazine das Gleich-

Digitized by Google

gewicht der Kornmarktpreiſe dergeſtalt, in dem die Regierung das Korn aufkauft, wenn's zu tief unter einem gewiſſen *Limitum* fällt, damit die Landleute ihrem Vorteil nicht zuetzen und es ſo wieder in ſeine gleiſe Gebracht wird und um's in theuern wenig ergiebigen Zeiten wieder zum Verkauf loszuſchlagen und um die *Speculanten* und Kornaufkäufer zu zwingen ein gleiches zu thun. Daher wird man aus jenen Gegenden niemals von übermäſſigen Brodpreiſen hören, weil der Staat ſtets wachſam iſt ein Gleichgewicht darinn zu unterhalten, es müſsten denn einſtens ſehr unglückliche zeiten eintreten. In den Preuſiſchen und in den Magazinen noch andrer Länder, werden die 7 Jahr alten Vorräthe immer zuerſt wieder verkauft, überall auf gute trockne Einkäufe geſehen und alle mögliche Vorſicht angewand um ſtets für ſieben Jahre Vorrath zu behalten. Um ſo viel das Korn in dieſer Zeit eintrocknet, gewinnt 's an innerer Güte wieder, wenn bei und während des Auffchlags alle Sorgfalt beabachtet wird.

In Kaufmannspackhäuſern wie hier muſs nun noch gröſſere Vorſicht angewand werden, weil ſie nicht einzig zum Kornbewahr erbaut, folglich auch nicht hinlänglich dazu eingerichtet ſind.

Nun ſchaden dem afgeſchlagnen Korne vorzüglich:

DER KORNDIEB oder SCHWARZE KORNWURM deſſen Weib das Korn durchbohrt und Eyer hinein legt.

Digitized by Google

Wo ſich dieſe Würmer nun eingeniſtet haben, vertreibt man ſie folgendergeſtalt: Man breitet weiſe leinene Tücher über'm Kornhaufen aus und wenn man ſie die Nacht durch hat drüber liegen laſſen, ſo ſitzen den andern Tag eine Menge Würmer daran, die man dödten oder den Hühnern zur Speiſe vorwerfen kann. Man fährt nun ſo lange damit fort, bis ſich keine mehr daran ſetzen. Schüttet man einen haufen Waldameiſen auf'm Kornhaufen, ſo ſuchen dieſe ebenfalls den Wurm überall auf und beiſen ihn dodt.

DIE WEISE KORNMADE welche eigentlich die Raupe der Kornmotte eines Schmetterlings mit weis und ſchwarz geflekten Flügeln iſt, überſpinnt und verunreinigt nun das Korn! Sie zu vertreiben muſs man vorzüglich zwiſchen dem *Septembre* & *April* alle Spalten und Ritzen des Bodens fleiſig ſäubern. Um alle Würmer und Maden abzuhalten und ſo zu vertreiben, daſs ſie nach obig angewander Anweiſung nicht wieder kommen, ſo muſs man in die Giebel-wände oder Mauern etwa einen Fuſs hoch vom Boden, Löcher und Oefnungen anbringen laſſen, durch welche die Luft über die Kornhaufen durchſtreichen kann. Dieſe Zuglöcher müſſen jedoch mit Vorſetzbretern oder Laden verſehen werden, um ſie bei Schnee- und anderm Wetter-geſtöber und Sturm verſchlieſſen zu können. Dabei muſs der Boden durchaus, ſtets und immer rein gehalten und die Ritzen und Löcher müſſen fleiſig

Digitized by Google

ausgerieben und gesäubert werden, worinnen sich der Saame solchen Ungeziefers verhalten könnte.

Das Mehl ist ebenfalls verschiednen Zufällen unterworfen, durch die Lüftung des Bodens worauf sich Mehl befindet, wird nun aber der Schimmel, der einer sehr zarten Pflanze gleich ist, zerstört und niemals wird er am Mehl zum Vorschein kommen, sobald zum Malen gutes getrocknetes Korn genommen wird und wenn's zu gleicher Zeit in guten trocknen gelüfteten Gebäuden liegt. Daher ist diese Vorsicht beim Mehlaufschlag sehr zu empfehlen.

Wenn dies nun aber nicht beobachtet wird, so muss man freilich ansehen wenn lange anhaltende Feuchtigkeit, Schimmel oder Auswuchs, Auflösung, Säure verursachen, Insecte erzeugen und dass DER MEHLKÄFER, LARVE oder MEHLWURM oder auch die MEHLMIETE das Mehl verunreinigen oder verderben.

Wenn nun das Mehl gesiebt wird, so bleiben Würmer und Unreinigkeiten zurück, doch gar verdorbnes Mehl kann auf keinen Fall und auch angegangnes ohne Nachtheil der Gesundheit nicht gebraucht werden, auch schmeckt man's gleich am Mehle selbst, wenn's nicht ganz gut ist. *Ledermüller* sagt, dass das verdorbne Mehl oft aus $\frac{1}{4}$ lebendiger Würmer bestehe und ich hab's selbst im höchsten Grade lebendig gesehen, und solch Mehl ist gar nicht anders als für Hühner und dergleichen Thiere, die sich mehr von Würmern als Korne nähren, zu

ge-

Digitized by Google

gebrauchen, und nicht um Menſchen zu füttern. Wenn's nun nicht arg iſt, ſo kan man ſich jedoch bei zeiten des Siebes oder Mittels bedienen was *Leuvenhoek*, und mehrere angeben um die Würmer mittelſt einer zerriebnen Muſcaten-Nuſs zu vertreiben. Um ſo mehr werden ſie aber wegbleiben, wenn man das Mehl in guten trocknen ſaubern Behältniſſen verwahrt, und wenn man bei angegangnen Mehl doppelt ſo viel Vorſicht als bei grundguten anwendet. Beim Mehl Einkauf und dem Einſchlagen *muſs nun* jederzeit auf Mehl geſehen werden, was erſt von den Mühlen kommt oder von jährigen wohlaus getrockneten guten Korn gemahlen und nicht etwa vom Müller oder dem Verkäufer untermiſcht und verfälſcht worden iſt.

Coock bediente ſich auf ſeinen Seereiſen des ihm vom *Doct. Franklins* empfohlnen Mittels. Er lieſs ſeine Mehlfäſſer mit Zinnblätter ausfüttern. Im wermuth*decocte* löſste er Tiſchlersleim auf und beſtrich die innern Flächen der Fäſſer und Kiſten warm damit, welche ebenfalls vorher erwärmt worden waren, drauf wurde ein Zinnblatt nach dem andern an den innern Wänden der Gefäſſe glatt angeſtrichen und er erfuhr auf dieſe Art, während ſeiner Reiſe den Nutzen dieſes Mittels.

Um daher GUTES MEHL VIELE JAHRE LANG IN MAGAZINEN AUFZUBEWAHREN, ſo muſs das Mehl in trocknen, wohlſchlieſſenden, nicht wurmſtichigten Fäſſern ſo feſt möglich eingeſtampft und ſo voll

Digitized by Google

gefüllt werden, dafs das kleinſte Plätzchen nicht leer bleibt, denn ohne Luft vermag das kleinſte lebendige Thierchen nicht auch zu leben. Deckels und Reiffen müſſen feſt ſchlieſſen und noch mit Pech feſter gemacht werden. Vor der Einfüllung können die Fäſſer noch mit fettigten Firniſs und Theer welcher mit Kühnöl verdünnt worden iſt von auſſen beſtrichen, auch können die Fäſſer mit darin'n getränkter Leinwand überzogen werden. Doch müſſen ſie, ehe das Mehl eingeſtampft wird, vorher gehörig austrocknen und durch die Luft den wilden Geruch verloren haben.

Und auf dieſe Art würde der Eingang den Würmern verwahrt bleiben, die Fäſſer würden ſelbſt Waſſer halten und wenn ſie auch eine Zeitlang darinnen gelegen hätten ſo würde das Mehl doch nicht verdorben ſeyn. Weiſs man jedoch ein ſchiklicher Mittel als fettigen Firniſs, Theer und Kühnöl, ſo muſs das beſſere angewand werden.

Beim Kornmangel und in theuern Getreide zeiten kann man auch immer noch einige Erſparniſs anbringen und ſelbſt auf allerhand Art und Gemenge ein geſundes, wohlſchmeckendes und wohlfeiles Brod erhalten, wobei das Korn mehr und mehr geſchont wird.

ERDÄPFEL-BROD wird nun auf ganz verſchiedene und oft ſelbſt auf verkehrte Art gemacht, ſo daſs ich die Art der Zubereitung beſchreiben will, wie ich ſie in der Gegend des Thüringer Walds, ſoge-

Digitized by Google

nannt: vorm Walde, bei den Bauern am wohlschmeckendsten gefunden und gegessen habe.

Man schälet die rohen Erdäpfel, schneidet sie in kleine Stücke und legt sie über Nacht in frisches, helles Brunnenwasser. Den andern Tag nimmt man sie heraus, thut sie in einen Kessel oder grossen Topf mit so viel neuen frischen Wasser bis es die obersten im topfe erreicht, an's feuer und kocht sie zu einem ordentlichen Brey. Sobald der Brey so kalt geworden ist, dass man die Hand darinnen *leiden kann*, so reibt man ihn durch ein enges Sieb in den Backtrog. Gegen Abend thut man guten frischen Sauerteig dazu und knetet so viel Mehl hinein als beim Kornbrodteig gewöhnlich geschieht, ohne jedoch einen Tropfen Wasser hinzuzugiessen. Diesen ganz wohl durch gearbeiteten Teig lässt man nun die Nacht über etwa 9 bis 10 Stunden lang stehen und arbeitet nach dieser verflossnen Zeit den Teig von neuen durch und knetet dabei ohne Wasser hinzuzugiessen so viel Mehl hinein als nötig ist, damit er seine gehörige Steiffe bekommt. Hierauf muss er bei hinreichender Wärme noch 3 à 4 Stunden stehen; ehe er ausgewirkt und in den Ofen geschoben wird. Auch muss der Ofen stärker als zu Mehlteig geheizt seyn. Mit Salz und ein wenig Kümmel eingearbeitet wird dis Brod noch gesünder und man kann auf diese Art aus den Erdäpfeln, ein gesundes, wohlschmeckendes Brod backen.

Digitized by Google

Noch bereitet man aus Erdäpfeln ein viel feineres Mehl, des vielen groben Abgangs so vieler Erdäpfeltheilchen und der Bearbeitung wegen, kommt jedoch das auf solche Art bereitete Mehl sehr theuer und ist gegen den Zweck Mangel und Theurung abzuhelfen.

Der sogenannte DINKELWEITZEN auch WINTERSPELZ oder KERN genannt, gibt auch Mehl oder Brod, welches das gewöhnliche Weitzenbrod und jedes andere weit an Feine übertrifft, ist aber zu kostbar und nur anzuwenden wenn bei etwaigen Mangel des groben Korns, von diesen zufälligerweise viel vorräthig wäre, was aber nicht zu denken steht, da ich nicht einmal weiss ob diese Art Weitzen hier in *Holland* bekannt ist ob er gleich in verschiednen Gegenden andrer Länder häufig wächst und verbraucht wird.

Von TÜRKISCHEN KORN oder WEITZEN ist hier kein Vorrath, deswegen schweige ich von seiner Zubereitung.

Wann man aber 7 bis 10 Theile ROCKEN nimmt, und mengt darunter 6 gleiche Theile GERSTE, und ein gleiches Theil LINSEN, mahlt und backt daraus Brod, so läuft das Brod recht hoch davon auf und man erhält ein sehr gutschmeckendes, nahrhaftes und nicht theures Brod, das in *Schlesien* en *Oesterreich* häufig gegessen wird.

In der gröſten Noth kann man sich auch der QUECKEN-WURZELN bedienen. Man wäscht sie

Digitized by Google

nemlich rein ab, trocknet sie im Schatten, schneidet sie hernachmals ungefähr eben so klein als die Getreide-Körner sind, dörrt sie dann am Ofen oder an der Sonne, vermahlt einen Theil unter dreitheil Korn, so erhält man durch's backen ein sehr gesundes Brod.

Wer's versteht kann auch STÄRCKE zum Waschen von Erdäpfeln machen. Weil nun um so viel weniger Korn verbraucht wird, so könnte man folgende Anweisung benutzen:

Völlig *rein*gewaschne, doch ungeschälte Erdäpfel reibt man auf einem Reibeisen über ein mit Wasser gefülltes Gefäss, und giesst sodann alles durch einen Durschschlag, damit alle Fasern von den Schalen zurückbleiben. Das durchgeseihete presst oder knetet man nun durch ein dünnes Tuch oder leinwandnen Sack, nach und nach mit den Händen heraus, damit das gröbere Mehl im Sacke bleibe. Was nun grobes zurückbleibt, thut man weg und fährt so lange mit Füllen und Ausdrücken fort, bis im ausgepressten nichts grobes mehr zu sehen ist. Die feine Masse wird nun in einem hölzernen, mit reinen Wasser gefüllten Gefässe umgerührt. Darauf läst mann's eine Weile stehen, sich setzen und giesst das Wasser sachte ab. Sodann giesst man frisches Wasser auf, rührt's wieder um und läst's zum zweitenmal sich setzen und fährt mit dem ab- und wieder aufgiessen, umrühren und sich setzen lassen so lange fort, bis das lezte Wasser

Digitized by Google

ganz hell und klar ist; worüber oft verschiedene Tage hingehen. Hat man nun das helle Wasser von der unten fest gesezten Stärcke abgegossen, so legt man oben drauf reine Tücher, in welche sich die noch in der Stärcke gebliebne Feuchtigkeit einziehet. Diese ringt man aus, und legt sie wieder drauf bis die Masse ziemlich trocken ist. Nachdem man sie nun in Stücke geschnitten und hiemit zum Austrocknen bequemer gemacht hat, so legt man sie auf mit reiner Leinwand überzogne Bretter und trocknet sie an Sonne und Luft. Viele Haushaltungen können sich so ihre Stärcke selbst und ohne viel Mühl bereiten und *Fabriquen* könnten durch Versuche und angewandes Müh'n, dieser Erdäpfel-Stärcke vielleicht die nemliche Vollkommenheit als der aus Weitzen-Mehl bereiteten, geben, weil man aus'm Erdäpfeln ebenfalls Mehl verschiedner Güte bereiten kann, davon das Feinste so fein ist, dass es jedem andern Mehle dem vorzug streitig macht und in vielen Ländern durchgängig zum feinsten Backwerk gebraucht wird.

Die Bereitung des PUDERS verdient keiner Erwähnung und keiner Angabe, die Kunst der Behandlung von andern Naturerzeugnissen als Getraide Mehl zu lehren. Nicht allein sollte in theuern Brodzeiten die *fabricirung* eines solchen gänzlich unnützen, schädlichen Kunstproducts verboten werden, sondern es sollte sich auch ein jeder schämen lernen in geschminkten Haaren in der menschlichen

Digitized by Google

Gesellschaft zu erscheinen, weil's die natürliche Ausdünstung des Kopfes hindert, folglich ungesund und schädlich ist und im höchsten Grade sündlich genannt zu werden verdient, den Stoff des ersten anerkannten Lebensmittels auf eine solche Art zu verschwenden und seinen Mitmenschen etwa gar aus übel angewander Eitelkeit Theurung zu bereiten. Wenn werden die Menschen doch anfangen das Wahre vom Falschen zu unterscheiden; nur Verstand und gute Eigenschaften zu schätzen und so das *Verdienst alleine* an zu erkennen?

Alle müssen wir nun wünschen das diese Vorschläge in jezzigen Zeiten nicht höchstnötig werden mögen, sollt es aber dennoch seyn, so werden sie bei guter Anwendung und wenn sie noch überall hie und da, durch vielfältige Versuche und Verbesserungen vollkomner gemacht werden, unfehlbar nutzen und wenn sie schon bekannt sind, die Aufmerksamkeit dererjenigen erregen die andere and bessere wissen, um solche gleichfalls bekannt zu machen.

Diejenigen aber dench *Oeconomie*, und ihre einschlagende Zweige Hauptbeschäftigung ist, werden sich bemühn noch Mittel und Gegenmittel, für ein und das andre ausfindig zu machen, für was noch keine bekannt sind, um sich durch öffentliche Mittheilung um's allgemeine, und dem Landbau verdient zu machen.

Digitized by Google

Weil mein Geſchäfte nicht *Oeconomie* befaſst, ſo wird man meinen Vortrag nicht ſo genau nehmen und nur meinen Zweck erkennen, der mich dis bekannt zu machen trieb, nemlich: um einige nüzliche Mittel anzugeben, etwaigen Mangel durch mögliche Benutzung und Verbeſſerung des ein und andern in jezzigen Zeiten abzuhelfen! Meine Gewährsleute ſind indeſſen auſſer obbeſagten *Ledermüller*, und *Leuvenhoek*, und *meinen eignen Erfahrungen*, die bekannten Oeconomen: *R. Z. Becker*, *J. A. J. Ludwig*, *George Stumpff*, und *die Chemiſche Annalen.*

Möchten daher Männer auf treten die Geſchäfte von dieſer Sache machten, folglich weit mehr gründlicheres, anwendbareres und neuere Verſuche und Mittel angeben könnten!!!

Amſterdam, 28 *Merz* 1795.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google